

La recette de...

Thibault Denayrouse, chef à l'Hôtel du Mont-Paisible

La courgette et sa fleur en trois textures, chèvre frais de la ferme des Trontières et sauce vierge.

Pour 4 personnes

Crème d'ail, 1 tête d'ail, 1,5 dl de crème 35%

- Peler les gousses d'ail, ôter l'indiscret, blanchir par 3 fois les gousses d'ail. Les cuire dans la crème, mixer et réserver.

Purée de courgettes, 2 grosses courgettes, 1 bouquet de basilic

- Eplucher les courgettes, réserver les peaux. Les couper en 4, retirer le cœur, couper en gros tronçons. Les cuire à l'anglaise, refroidir et bien essorer dans un torchon.
- Blanchir les peaux avec le basilic, refroidir, essorer et mixer avec la chair de courgette. Saler. Réserver.

Fleurs de courgettes, 12 fleurs de courgettes,

100 g de chèvre frais ou plus selon la taille des fleurs de courgettes, 1 cébette émincée, 2 cs de pignons de pin torréfiés.

Huile d'olive, ciboulette, 1 trait de jus de citron, 16 pétales de tomates confites (dans un four à 60°, pendant 8 heures, assaisonnés de sel, sucre, huile d'olive mixée avec une touche, d'ail et de thym).

- Tailler en crayon les petites courgettes, nettoyer les fleurs, les passer 5 minutes au four vapeur à 100°.

Farcir les fleurs avec le chèvre frais mélangé à un trait de citron et d'huile d'olive, les pignons, la cébette émincée, la ciboulette.

Sauce vierge, 2 cs de tomate concassée, 1 cc de citron confit au sel en brunoise, olives noires, cibettes émincées, ciboulette ciselée, huile d'olive, 1 pincée de fleur de sel.

Dressage

Déposer les fleurs de courgettes farcies sur un lit de purée de courgette. Aromatiser de touches de crème d'ail et de la sauce vierge. Thibault décore son plat avec une fleur de courgette passée en tempura légèrement salée avec une pointe de cumin. Ce qui apporte une touche croustillante très agréable.

Courgettes and their flowers in three textures, goat fromage frais from the Des Trontières Farm and virgin sauce.

For 4 servings

Garlic cream, 1 garlic bulb, 1.5 dl of 35% cream

- Peel the garlic cloves, remove the germ, blanch the garlic cloves three times. Cook them in the cream, blend and set aside.

Courgette purée, 2 large courgettes, 1 bunch of basil

- Peel the courgettes, set aside the peel. Cut them in 4, remove the heart, cut into large sections. Boil them, cool and dry in a cloth.
- Blanch the skins with the basil, cool, dry and blend with the courgette flesh.

Courgette flowers, 12 courgette flowers, 100 g. of goat fromage frais or more depending, on the size of the courgette flowers,

1 diced scallion, 2 soup spoons of roasted pine nuts, olive oil, chives

1 splash of lemon juice, 16 petals of dried tomatoes (in an oven at 60°, for 8 hours, season with salt, sugar, olive oil mixed with a touch of garlic and thyme).

- Pencil shape cut the small courgettes, clean the flowers, leave them 5 minutes in the steam oven at 100°. Stuff the flowers with the goat fromage frais mixed with a dash of lemon and olive oil, the pine nuts, the diced scallion, the chives.

Virgin Sauce, 2 chopped tomatoes, 1 coffee spoon of diced salt candid lemon, black olives, diced scallion, snipped chives, olive oil, 1 pinch of fleur de sel

Serving

Place the stuffed courgette flowers on a bed of courgette purée. Flavour with touches of garlic cream and virgin sauce.

Thibault decorates his dish with a courgette flower dipped in slightly salty tempura with a pinch of cumin. This gives the dish a very pleasant touch of crispiness.

www.montpaisible.ch

